

MENU' CENA A BUFFET

49 euro a persona

FOOD

INSALATA ANGURIA | FETA | CETRIOLO

MOUSSE CAPRINO | JULIENNE DI FRIGGITELLO | ACCIUGA | BRICIOLE DI TARALLO

INSALATA DI CALAMARO | POMODORINI | BASILICO

CHILI DI POLIPETTI

FALAFEL DI CECI | SALSA YOGURT ZENZERO E CURRY

BACCALA' | PORRO | TOPINAMBUR | POLVERE DI PREZZEMOLO

INSALATA RUSSA | GAMBERI ROSA

ALICI DORATE | VERDURE PASTELLATE | MAIO ALL'ERBA CIPOLLINA

ZEPPOLE DI ALGHE

MILLEFOGLIE DI PANE CAFONE | SCAROLA | CAPPERI | OLIVE | ACCIUGHE

COUS COUS DI VERDURE | ZAFFERANO | MANDORLE TOSTATE

PASTA MISTA | PATATE | COZZE | PROVOLA AFFUMICATA

BEVERAGE

ACQUA

SOFT DRINK

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE

EXTRA OPZIONALI

prezzi per persona

FOOD

TARTARE DI TONNO | LIME | PISTACCHIO **5 euro**

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ROSA **9 euro**

CORNER DI OSTRICHE **8 euro**

CRUDO DI CROSTACEI **10 euro**

CARPACCI DI PESCATO LOCALE | FRUTTA FRESCA | OLIO EVO | SALE MALDON **12 euro**

DESSERT

TRIS DOLCI FATTI IN CASA **8 euro**

TAGLIERE DI FRUTTA **8 euro**

TORTA CLASSICA **6 euro**

TORTE SPECIAL **su preventivo**

BEVERAGE

BRINDISI CON PROSECCO **4 euro**

BRINDISI CON METODO CLASSICO **6 euro**

BOTTIGLIA DI VINO EXTRA **25 euro cad.**

1 TICKET DRINK **10 euro cad.**

I prezzi si intendono per persona.

Non è consentito portare la torta dall'esterno.